



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50937 (13) A

(51) 6 C12G1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МІЦНОГО РОЖЕВОГО ВІНА (ВАРІАНТИ)

1

(21) 2001086024

(22) 30 08 2001

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Іщенко Володимир Федорович, Гавриш Геннадій Олексійович

(73) Бойко Інна Володимирівна

(57) 1 Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку зі зброджено-спиртованим і/або спиртованим соком чорноплідної горобини та зброджено-спиртованим і/або спиртованим вишневим соком, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку - 3-5%

2 Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають спиртований яблучний сік до 25% від загального об'єму купажу

3 Спосіб за пп. 1, 2, який відрізняється тим, що після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок

4 Спосіб за п. 3, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

5 Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини - 3-5%

6 Спосіб за п. 5, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають спиртований яблучний сік до 25% від загального об'єму купажу

7 Спосіб за пп. 5, 6, який відрізняється тим, що після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок

2

8 Спосіб за п. 7, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

9 Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку - 3-5%

10 Спосіб за п. 9, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають спиртований яблучний сік до 25% від загального об'єму купажу

11 Спосіб за пп. 9, 10, який відрізняється тим, що після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок

12 Спосіб за п. 11, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

13 Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого сливового соку - 3-5%

14 Спосіб за п. 13, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають спиртований яблучний сік до 25% від загального об'єму купажу

15 Спосіб за пп. 13, 14, який відрізняється тим, що після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок

16 Спосіб за п. 15, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

17 Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, який відрізняється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку - 3-5%

(13) A

(11) 50937

(19) UA

няється тим, що купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого і/або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого сливового соку складає 1-3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку – 3-5%

Винахід стосується виноробної промисловості, зокрема способів виробництва плодово-ягідних вин

Відомий спосіб виробництва плодово-ягідного вина передбачає бродіння у три стадії відповідно до забезпечення спиртуозності 12,0 - 12,5, 14,5 - 15,5, 16 - 17об %, попереднє внесення цукру в сусло для забезпечення наброду спирту 12,0 - 12,5об %, додаткове підцукровування після першої стадії зброджування для забезпечення наброду спирту 16,0 - 17,0%, введення дріжджів на кожну стадію зброджування, купажування збродженого виноматеріалу з цукровим сиропом, спиртованим до міцності 16 - 17об % шляхом додавання в нього молодого яблучного спирту

Недоліком відомого способу є те, що у процесі досить тривалого бродіння втрачаються леткі речовини, що обумовлюють яблучний аромат, а при купажуванні використовують цукровий сироп, збіднений ароматичними речовинами, що призводить до зниження якості вина

Відомо спосіб виробництва плодово-ягідного вина, прийнятий за прототип (SU № 1707060 A2 C12 G 1/00), що передбачає зброджування у три стадії, першу з яких здійснюють до забезпечення спиртуозності 12,0 - 12,5об %, другу - до 14,5 - 15,5об % і третю - до 16 - 17об %, підцукровування після першої стадії зброджування до забезпечення наброду спирту 16 - 17об %, введення дріжджів перед другою та третьою стадією і купажування збродженого виноматеріалу з цукровим сиропом, попередньо доспиртованим до 16 - 17об % шляхом додавання в нього молодого яблучного спирту. На виході з другої стадії з об'ємною часткою спирту 14,5 - 15,5об % виноматеріали поділяють на два потоки, основну частину виноматеріалів (85 - 90%) подають для доброджування на третю стадію, а меншу частину (10 - 15%) використовують на приготування дріжджів, які після культивування також подають на третю стадію зброджування. Перед купажуванням із збродженим виноматеріалом у цукровий сироп вводять ароматичну частину, відібрану при концентруванні свіжих яблучних соків, в кількості 0,1 - 0,3% від обсягу купажу

Недоліком даного способу є ускладнена технологія приготування вина. Тристадійне зброджування соку з поетапним підсолоджуванням саме по собі ускладнює технологію. Крім того, одержання ароматичної частини, яку вводять у купаж при концентруванні свіжих яблучних соків, є складним технологічним прийомом

В основу винаходу поставлено задачу спрощення способу виробництва вина, а також підвищення органолептичних властивостей вина і роз-

ширення асортименту винної продукції

18 Спосіб за п 17, який відрізняється тим, що після купажування в купаж додають спиртований яблучний сік до 25% від загального об'єму купажу

19 Спосіб за пп 17, 18, який відрізняється тим, що після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок

20 Спосіб за п 19, який відрізняється тим, що вино витримують на відпочинку не менше 10 діб

ширення асортименту винної продукції

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, згідно з винаходом купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку зі зброджено-спиртованим і/або спиртованим соком чорноплідної горобини та зброджено-спиртованим і/або спиртованим вишневим соком, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

У другому варіанті способу виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, згідно з винаходом купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини – 3 - 5%

У третьому варіанті способу виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, спиртування, згідно з винаходом купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорної смородини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

У четвертому варіанті способу виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, згідно з винаходом купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого і/або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого і/або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст

зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку – 3 - 5%

У п'ятому варіанті способу виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, що включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування, спиртування, згідно з винаходом купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

В усіх варіантах після купажування в купаж можна додавати спиртований яблучний сік до 25% від загального обсягу купажу

Після купажування, підцукровування і спиртування вино направляють на відпочинок, на якому вино витримують не менше 10 діб

Спосіб, що пропонується, дозволяє спростити технологію виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина, підвищити органолептичні властивості вина за рахунок підбирання компонентів купажу та їх оптимального кількісного складу і розширити асортимент винної продукції через використання різних варіантів способу виробництва

Технологія приготування даного вина наступна

Плодово-ягідне міцне рожеве вина приготують відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 та ТІ 10 17 УРСР 99-91

Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного рожевого вина включає приготування зброджено-спиртованих плодово-ягідних соків, купажування, підцукровування та спиртування

У першому варіанті способу купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку зі зброджено-спиртованим /або спиртованим соком чорноплідної горобини та зброджено-спиртованим /або спиртованим вишневим соком, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

У другому варіанті способу купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорної смородини – 3 - 5%

У третьому варіанті способу купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорної смородини, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорної смородини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-

спиртованого /або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

У четвертому варіанті - купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорноплідної горобини та зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого соку чорноплідної горобини складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку – 3 - 5%

У п'ятому варіанті - купажування здійснюють шляхом змішування зброджено-спиртованого яблучного соку, зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку та зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку, при цьому вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого сливового соку складає 1 - 3%, а вміст зброджено-спиртованого /або спиртованого вишневого соку – 3 - 5%

Доведення до кондиції готового вина здійснюють шляхом додавання спирту ректифікату, лимонної кислоти і цукру. Для надання вину повноти смаку і гармонії в ароматі допускається додавати в купаж яблучний спиртований сік до 25% від загального обсягу купажу

Готовий купаж вина в залежності від схильності до помутніння обробляють відповідно до «Технологічної інструкції з обробки плодово-ягідних зброджено-спиртованих і спиртованих соків та виноматеріалів для надання їм стабільності». Готовий розливостійкий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб для досягнення типовості і гармонії в ароматі та смаку. Після контрольної фільтрації вино подають на розлив. Розлив, упакування, маркування, транспортування і зберігання вина плодово-ягідного здійснюють відповідно до вимог ТУ У 202 13 002

Готова продукція повинна відповідати наступним вимогам, наведеним у таблиці

Таблиця

Органолептичні показники

Назва показників	Характеристика
Колір	Від світло-рожевого до рожевого
Аромат	Складний, плодовий, чистий
Смак	Повний, гармонійний

Зазначена технологія дозволяє одержати плодово-ягідне міцне рожеве вино, що має красивий колір від світло-рожевого до рожевого, багатий, добре складений плодовий аромат і повний гармонійний смак. У порівнянні з прототипом запропонований спосіб дозволяє одержати плодово-ягідне міцне рожеве вино з поліпшеними органолептичними властивостями

Приклад 1

Приготують зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний, чорноплідної горобини та вишневий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10 17 УРСР 99-91. Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований /або спиртований сік чорноплідної горобини - 1%,

зброджено-спиртований або спиртований вишневий сік - 3% Додають у купаж спиртований яблучний сік Проводять підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складатиме $7,44\text{г}/100\text{см}^3$ Здійснюють спиртування з розрахунку одержання об'ємної частини етилового спирту 17,5%, потім додають лимонну кислоту Готовий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб Потім здійснюють розлив, упакування, маркування вина

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці Мікробіологічний стан вино здорове Вино розливостійке

Приклад 2

Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний, чорноплідної горобини та чорної смородини відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10-17 УРСР 99-91 Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований і/або спиртований сік чорноплідної горобини - 2%, зброджено-спиртований або спиртований сік чорної смородини - 4% Додають у купаж спиртований яблучний сік Здійснюють підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складатиме $8,0\text{г}/100\text{см}^3$ Здійснюють спиртування з розрахунку одержання об'ємної частини етилового спирту 17,5%, потім додають лимонну кислоту Готовий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб Потім проводять розлив, упакування, маркування вина

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці Мікробіологічний стан вино здорове Вино розливостійке

Приклад 3

Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний, чорної смородини та вишневий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10-17 УРСР 99-91 Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований і/або спиртований сік чорної смородини - 3%, зброджено-спиртований або спиртований вишневий сік - 5% Додають в купаж спиртований яблучний сік Здійснюють підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складатиме $8,56\text{г}/100\text{см}^3$ Здійснюють спиртування з розрахунку одержання об'ємної частини етилового спирту 17,5%, потім додають лимонну кислоту Готовий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб Потім проводять розлив, упакування, маркування вина

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає таблиці Мікробіологічний стан вино здорове Вино розливостійке

Приклад 4

Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний, чорноплідної горобини та сливовий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10-17 УРСР 99-91 Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований і/або спиртований сік чорноплідної горобини - 1%, зброджено-спиртований або спиртований сливовий сік - 3% Додають в купаж спиртований яблучний сік Здійснюють підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складатиме $7,44\text{г}/100\text{см}^3$ Здійснюють спиртування з розрахунку одержання об'ємної частини етилового спирту 17,5%, потім додають лимонну кислоту Готовий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб Потім здійснюють розлив, упакування, маркування вина

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці Мікробіологічний стан вино здорове Вино розливостійке

Приклад 5

Приготовляють зброджено-спиртовані і спиртовані соки яблучний, вишневий та сливовий відповідно до ТІ 10-17 УРСР 100-91 і ТІ 10-17 УРСР 99-91 Змішують зброджено-спиртований яблучний сік, зброджено-спиртований і/або спиртований вишневий сік - 2%, зброджено-спиртований або сливовий сік - 4% Додають в купаж спиртований яблучний сік Здійснюють підцукровування з розрахунку, що масова концентрація цукру складатиме $8,0\text{г}/100\text{см}^3$, здійснюють спиртування з розрахунку одержання об'ємної частини етилового спирту 17,5%, потім додають лимонну кислоту Готовий купаж направляють на відпочинок не менше, ніж на 10 діб Потім здійснюють розлив, упакування, маркування вина

Одержано вино, яке за кольором, ароматом і смаком відповідає показникам, наведеним у таблиці Мікробіологічний стан вино здорове Вино розливостійке

При задаванні інших параметрів способу і складу вина не досягається одержання більш високої продукції, ніж у прикладах 1 - 5

Ефективність запропонованого способу полягає у простоті здійснення технології Запропонований спосіб дозволяє підвищити органолептичні властивості вина за рахунок оптимального добору компонентів купажу і їх кількісного складу

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71